

# Une opportunité économique à saisir

Projets alimentaires territoriaux, approvisionnement local, structuration de nouvelles filières, logistique de proximité... Le développement des actions et des filières alimentaires dans nos territoires peut prendre de multiples formes où producteur, transformateur, collectivité peuvent s'impliquer.



© Lomig, Unsplash



© Ashley Light, Unsplash



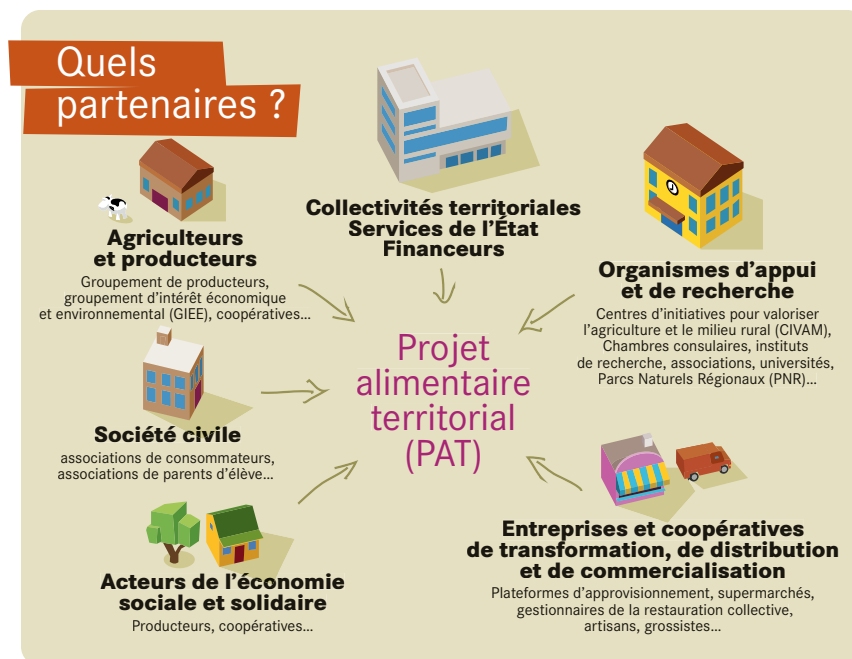
© Juliana Souza, Unsplash

Pilote du dossier : Isabelle Goré Chapel

Le saviez-vous ?

## 72 % des Bretons concernés par un Projet alimentaire territorial

Aujourd'hui, les deux tiers de la population française sont concernés par un Projet alimentaire de territoire (PAT). En Bretagne, il y a 29 PAT reconnus, 6 en réflexion, soit 72 % de la population concernée.



Créé en 2014, par la loi d'Avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt, l'objectif du PAT est de valoriser de l'agriculture dans sa diversité. Il doit être réalisé de manière concertée avec l'ensemble des acteurs du territoire concerné : les collectivités, les entreprises agricoles (en filières longues ou courtes) et agroalimentaires, les consommateurs, les entreprises de transformation, de distribution et de commercialisation. Il doit y avoir un lien avec les acteurs de l'économie sociale et solidaire et les acteurs de la santé. Il s'agit aussi de soutenir l'activité économique locale et de développer de nouveaux débouchés et filières.

### VERS UN DIAGNOSTIC DE TERRITOIRE

Porté par les collectivités, un PAT est une démarche de terrain. Il démarre toujours par un diagnostic partagé de l'agriculture et de l'alimentation du territoire. Un état des lieux est réalisé s'appuyant sur la production agricole et alimentaire locale, les besoins alimentaires des habitants et des atouts et contraintes socio-économiques et environnementales de ce territoire. Lors

Il est important pour les producteurs d'être présents lors d'un diagnostic de territoire.

de ce diagnostic, des rencontres sont organisées avec l'ensemble des acteurs du territoire, dont les producteurs. Il est donc important d'y participer car cela aboutit à la mise en place d'une stratégie alimentaire territoriale.

Des actions sont ensuite proposées sur des thèmes différents, dont l'approvisionnement de la restauration collective en produits sains et de qualité en lien avec la loi Égalim.

**Isabelle Goré Chapel**

isabelle.gorechapel@bretagne.chambagri.fr





Produire pour les assiettes de mon territoire

### Le restaurant scolaire et ses problématiques

En tant que personne, enfant comme adulte, nous aimons que notre repas soit bon, équilibré et avec des ingrédients de qualité et locaux. C'est le défi quotidien des responsables de cuisine.

Le restaurant scolaire de Pluvigner (Morbihan).



Les territoires sont différents dans leur offre de produits ou acteurs présents : agriculteurs et transformateurs. L'approvisionnement local, c'est avant tout savoir s'adapter, du côté de la cuisine – menu, flexibilité des réceptions, outils de transformation, formations – et de votre production agricole : catalogue et calendrier établi, conditionnement adapté, livraison anticipée.

La loi Égalim favorise un approvisionnement de produits sous signes de qualité et notamment bio. De plus, certaines collectivités se positionnent en faveur d'un approvisionnement plus local et souhaitent accompagner leur restaurant scolaire dans ce sens.

Une assiette locale, c'est un ensemble de savoir-faire, de la production jusqu'au service, qui soulève de nombreuses questions. *In fine*, tout cela contribue à dynamiser nos territoires.

producteurs et le cuisinier du restaurant scolaire de Pluvigner pour motiver, pérenniser ce mode d'achat et d'en relever les freins. Les producteurs locaux du Morbihan peuvent s'associer à ce test portant sur ce mode de vente.

#### Perrine Desaint

perrine.desaint@bretagne.chambagri.fr



#### DANS LE MORBIHAN

Une expérimentation de livraison de légumes frais est en cours. Producteurs locaux, contactez-nous si vous souhaitez tester ce mode de vente.

Contact : [sidonie.dozoul@bretagne.chambagri.fr](mailto:sidonie.dozoul@bretagne.chambagri.fr), 07 83 63 86 45



#### Il a dit

**Vincent Kergal,**

responsable du restaurant scolaire de Pluvigner

« Je suis arrivé à la cuisine centrale comme chef cuisinier au début de cette étude. J'ai tout de suite adhéré. Que j'aie des tomates ou des courgettes, l'objectif avant tout est de nourrir les enfants avec de bons produits, de plus de proximité. Par ce projet, je pense que tout le monde doit s'y retrouver, producteurs comme cuisiniers, sur la qualité, le goût, le prix. »

#### UN TEST À PLUVIGNER

Une expérimentation de livraison de légumes frais est en cours avec des



**MIEUX MANGER  
DE LA CRÈCHE  
À L'EHPAD**

[ma-cantine.agriculture.gouv.fr](http://ma-cantine.agriculture.gouv.fr)



#### Il a dit

**Thomas de Franqueville,**

maraîcher du collectif Filière légumes bio 56

« On commence à avoir du volume, on se penche sur le débouché de la restauration collective, pour valoriser le bio dans le cadre de la loi Égalim et pour bien s'implanter sur le territoire. Il est important de diversifier les débouchés pour sécuriser ses ventes directes. »



Les producteurs du Centre-Bretagne à l'occasion des concertations.

Richard David

### Jouer la complémentarité

## Le Projet alimentaire du Centre-Bretagne

La riche production agricole locale du Centre-Bretagne est en mesure de répondre aux besoins des cuisiniers, que ce soit en filière courte ou longue.

Le Projet alimentaire du Centre-Bretagne a été engagé en 2020 en partenariat avec les Chambres d'agriculture, impliquant cinq Communautés de Communes: Baud, Centre Morbihan, Loudéac, Oust à Brocéliande et Pontivy. L'un des enjeux est de recréer du lien entre les habitants et les filières alimentaires de qualité du territoire, créatrices d'emplois et de développement durable. Ce PAT répond aussi au désir croissant de consommer local. La loi Égalim impulse la dynamique des approvisionnements sous signe de qualité sans oublier la possibilité d'achat local laissé libre aux collectivités.

Dans ce cadre, des rencontres sont organisées entre les cuisiniers, les producteurs et les filières alimentaires locales, soutenues par un comité de l'alimentation. Les réseaux de producteurs et les filières agroalimentaires s'organisent également pour fournir vos produits répondant aux attentes, en direct.

Pour encourager l'approvisionnement de proximité, des formations sont réalisées sur l'éducation au goût pour le personnel encadrant les enfants lors des pauses

méridiennes.

Enfin, le PAT du Centre-Bretagne incarne une opportunité unique de réinventer le lien entre les habitants et les filières alimentaires locales, générant le développement de l'économie du territoire.

### Stéphane Soundron

stephane.soundron@bretagne.chambagri.fr



### POUR ALLER PLUS LOIN

Vous souhaitez travailler avec la restauration collective en proposant vos produits ? Ces sites vous permettent une visibilité pour les cuisiniers de la restauration hors domicile :

[savourezlabretagne.com](https://savourezlabretagne.com)

[agrilocal29.fr](https://agrilocal29.fr)

[agrilocal22.com](https://agrilocal22.com)



### Il a dit

**Erwan Le Guill,**

conseiller culinaire en restauration collective d'aucy

« Je suis cuisinier de métier, je représente la marque d'aucy et Cocotine auprès de la restauration collective. Notre complémentarité en gamme de légumes — petit pois, haricot vert... — permet une diversité de plats proposés aux convives. Moins de 4 heures : c'est notre engagement entre la récolte des légumes et la transformation en surgelé ou appertisé. Cela nous permet d'accompagner les chefs de cuisine dans la création de leur menu au long de l'année en produits du territoire. Auprès des groupements d'achats scolaires ou hospitaliers, j'apporte mon expertise lors du sourcing pour l'écriture de leur marché. L'acte d'achat en collectivité est très réglementé. »

## — L'alimentation dans nos territoires

### Mettre en place une logistique de proximité Pour organiser le développement des produits locaux

Lorsqu'on trouve vos yaourts sur les marchés, à la cantine, ou encore à l'épicerie de votre village, c'est qu'une logistique de proximité s'est mise en place, indispensable pour une alimentation locale.

La logistique alimentaire de proximité permet l'organisation et la gestion efficaces des opérations liées au transport, au stockage et à la distribution des produits alimentaires locaux. Elle englobe les flux physiques des produits, mais aussi les flux d'information comme la prise de commande, les bons de livraison, etc. L'objectif principal est de réduire les distances parcourues par les aliments de la ferme à la table, favorisant ainsi la fraîcheur, la qualité, la traçabilité et la durabilité des produits. Les principaux acteurs concernés par la logistique de proximité sont les producteurs en circuits courts pour acheminer leurs produits. Les petites et moyennes entreprises alimentaires du territoire sont aussi concernées et peuvent rencontrer les mêmes problématiques.

#### EN PRATIQUE

À l'échelle de votre entreprise, la réflexion de la logistique se réfléchit avec la démarche commerciale. Il est important d'établir des « scénarios logistiques », les fameuses tournées, qui permettront d'évaluer le coût



Le mode de livraison doit être cohérent avec le projet de commercialisation.

imputé au transport de vos produits. Lorsque le transport est interne à l'entreprise, des outils comme Logicout permettent d'évaluer ses charges liées à l'acheminement des produits. Mais le transport peut aussi être délégué à un tiers spécialisé pour optimiser son coût. Certains sites proposent des co-livraisons ou co-stockage entre producteurs. Ce mode d'organisation présente l'intérêt d'accéder à de nouvelles zones de livraison et par conséquent il aide à se déployer commercialement.

À l'échelle des territoires, des réflexions sont également engagées afin d'étudier des scénarios logistiques apportant de

la performance économique et aussi environnementale.

#### Julien Ligneau

julien.ligneau@bretagne.chambagri.fr



#### S'ORGANISER

Logicout est une application web qui permet aux producteurs de calculer les coûts économiques et environnementaux des livraisons à leurs différents clients.

<https://www.logicout.fr/couts/>

#### Un parcours logistique complet





### Une filière locale Breizh positive

La marque Breizh positive a été créée par 45 producteurs de lait du pays de Lorient pour valoriser les produits locaux du territoire et garantir une meilleure rémunération des agriculteurs. Avec l'accompagnement des Chambres d'agriculture de Bretagne, les producteurs du Pays de Lorient ont travaillé avec les collectivités du Pays de Lorient (dans le cadre du PAT), la laiterie Terre de l'Ouest et les grossistes Sovéfrais et Pomona. Cette collaboration a permis la commercialisation en restauration collective d'un lait du Pays de Lorient sous la marque So Breizh et de la création d'une marque propre « Breizh Positive ». Les distributeurs s'engagent sur des volumes annuels, ainsi que sur une rémunération supplémentaire de 2 cts par brique vendue (Pomona), et au financement de journées de remplacement (Sovéfrais).

Ainsi, l'Association des producteurs a



Le lait lorientais est valorisé en restauration collective.

Lorient Agglo, F. Galvel

valorisé depuis 2020 plus de 6 millions de litres de lait distribués. Elle permet de valoriser les entreprises du territoire comme la laiterie de Pont-Scorff et elle fournit un lait local à la restauration collective. Et pour demain, l'association a pour ambition de fournir davantage de produits locaux dans les assiettes du Pays de Lorient!

**Perrine Desaint**

perrine.desaint@bretagne.chambagri.fr

### METTRE EN PLACE UNE FILIÈRE

Agriculteurs ou collectivités, dans vos projets de structuration de filières locales autour de l'alimentation, vous pouvez faire appel au savoir-faire et au réseau de l'équipe alimentation des Chambres d'agriculture de Bretagne.

Contact : [julien.ligneau@bretagne.chambagri.fr](mailto:julien.ligneau@bretagne.chambagri.fr)

### Légumineuse en alimentation humaine Tous autour de la table !

Les Chambres d'agriculture animent l'association Leggo, Légumineuses à graines Grand Ouest, avec l'ambition que ces cultures deviennent une opportunité de diversification de vos assolements. Elle accompagne les acteurs de quatre régions pour que les graines de pois chiche, lentille, haricot, soja, pois et féverole locales se fassent une place dans les assiettes.

#### CONSTRUIRE DES FILIÈRES PÉRENNES

Ce collectif travaille pour que la demande en alimentation humaine rencontre une offre autre qu'issue de l'importation.

La concertation des acteurs (production, transformation, valorisation dans l'assiette) sur les enjeux de l'acceptation à produire et du consentement à payer est la condition de réussite à la structuration de filières pérennes. Ainsi, elle met en place des tests grandeur nature de création de filières (le mag N° 5) permettant la prise en compte de la diversité des terroirs, des métiers en présence et des besoins plus locaux. Ces projets sont financés par les collectivités car faisant écho aux PAT.

**Julie Rio**

Contact : [contact@leggo-asso.fr](mailto:contact@leggo-asso.fr)



Betty Subrizi, Unsplash

### EN SAVOIR PLUS

[www.leggo-asso.fr](http://www.leggo-asso.fr)

Des vidéos à destination des collectivités, pour mieux comprendre les actions de Leggo

[youtube.com/@leggo-asso](https://youtube.com/@leggo-asso)